Auditoria HACCP: Run on 18/08/2022

This document was created in MY Compliance Management on 24/09/2022 22:07:50

FIRST QUANTUM MINERALS LTD.
Cobre Panamá

Audit Details

Audit name:	Auditoria HACCP
Audit date:	18/08/2022
Auditor:	Abdiel Ponte
Audit details:	Auditoria HACCP para cocina y bodega
Overall Outcome:	Passed 59/64 (92%)

Notes

Dorado

Conclusion Statement

Las condiciones de estas preauditoria fueron particulares, afectadas por la falta de fluido electrico en las instalaciones de cocina Dorado, por lo que se hizo especial enfasis en la parte documental de control y registro de procesos.
Durante la verificacion documetal se realizan las siguientes recomendaciones:
1. Identificar con habladores los puntos de control criticos (PCC) para reforzar en el personal operativo y supervisión la importancia de la observacion y registro de los PCC.
2. El formato de registro de temperaturas de cocción de alimentos del 13/08/22 cena, no cuentan con firmas de supervisor, reforzar las importancia de llenado correcto de registros.
3. Se evidencian documentos de registro en cocina Dorado con tachones, marcas de borrado, inconsistencias en el llenado de registro, se recomienda reforzar la buena practica de llenado de registros a todo el perosnal.
4. Se solicita mantener copia de los certificados o constancia de calibracion de equipos y termometros actualizados
5. Se evidenca carnet de buena salud y manipulador de aliementos vencidos, se solicita tener evidenca de seguimiento constante de renovacion para el personal, al momento de haer la consulta de cuantos colaboradores poseen carnet vencidos no se maneja el numero exacto.
6. Se recomienda reforzar los procedimientos de gestion de residuos solidos, para mejorar su disposición de desechos no se acumulen frente a la puerta de cocina Dorado.
7. No se presenta evidencia documental de ejercicio de trazabilidad, se recomienda gestionar un ejercicio de trazabilidad acorde a la operacion actual al alcance de los servicios de logistica de alimentos.
8. En recorrido de carniceria se evidencia personal con EPP adulterado, se recomienda dar reforzamiento al personal y ycambiar el EPP que no se encuentre en condiciones optimas de funcionamiento por desgaste o modificaciones.

Informacion General Criteria

Informacion General 1

#1: Campamento

Outcome: Dorado

Details:

Notes:

Descripcion del Sistema HACCP Criteria

Descripcion del Sistema HACCP 1

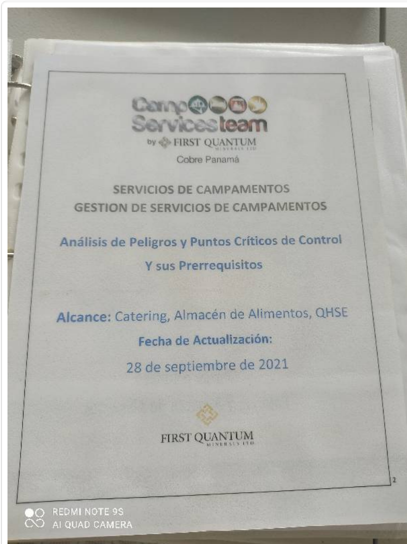
#2: Existen un plan HACCP, validado e implementado. Esta documentado en un manual acorde a la legislacion Sanitaria Nacional y regulaciones de referencia?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Se tiene el Manual Haccpcon fecha de actualización 28 Sep2021

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #707636be06e8abbca5ec146e088febec.jpg

#3: El Equipo HACCP se reune? ver ultima fecha de reunion

Outcome: Yes

Details:

Notes: Última fecha de reunión 15ago2021, se recomienda hacer una reunión de actualización para mostrar evidencia de las reuniones del equipo HACCP

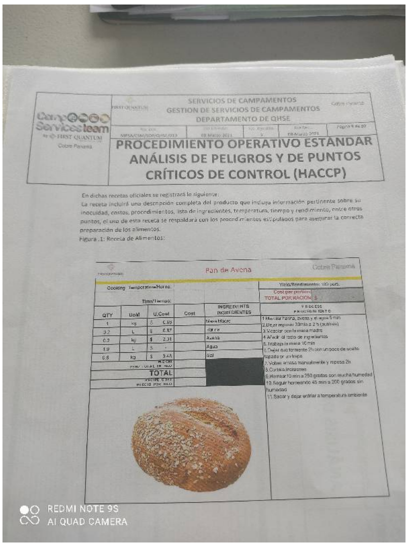
#4: Descripcion del Producto y especificaciones es conocida por los colaboradores? Encueste

Outcome: Yes

Details:

Notes: Se consulta a personal de cocina caliente sobre dónde encontrar la documentación y si está disponible respondiendo de manera satisfactoria, Alvis González.

Evidence:



SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

En dichas recetas oficiales se registrará lo siguiente:
La receta incluirá una descripción completa del producto que incluya información pertinente sobre su inocuidad, costos, procedimientos, lista de ingredientes, temperatura, tiempo y rendimiento, entre otros puntos, el uso de esta receta se respaldará con los procedimientos estipulados para asegurar la correcta preparación de los alimentos.
Figura .1: Receta de Alimentos:

Pan de Avena

Cobre Panamá

Audit Image for: Auditoria HACCP #fb33a7333946c05f6d5100589ad95cf6.jpg

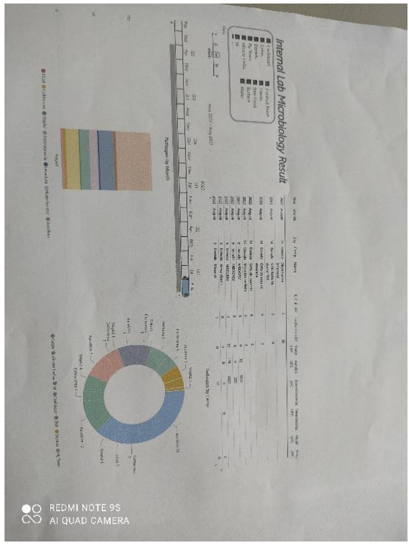
#5: Existen evidencia de analisis Microbiologicos para materia prima o certificados de calidad?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Se tiene resumen de resultados de PowerBI para aguas, alimentos y superficies para diferentes tipo de microorganismos

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #222400cee3b463d4d0d81fb5ecbfcdda.jpg

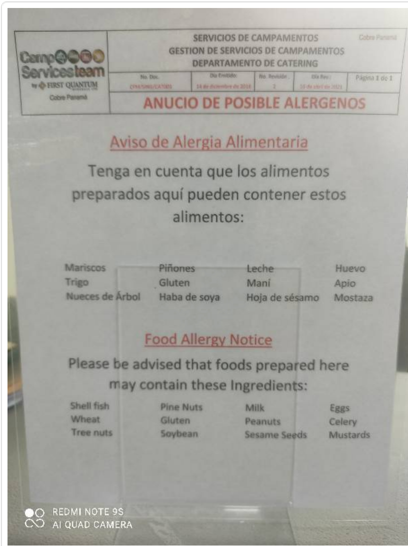
#6: Etiquetado del productos de elaboracion cumple con al declaracion de alergenos?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Se mantienen letreros de aviso de alergia alimentaria colocadas en el comedor visibles para el personal que asiste al comedor.

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #a93b401bacca6221aa3437ac758b1d50.jpg

Analisis de peligros Criteria

Analisis de peligros 1

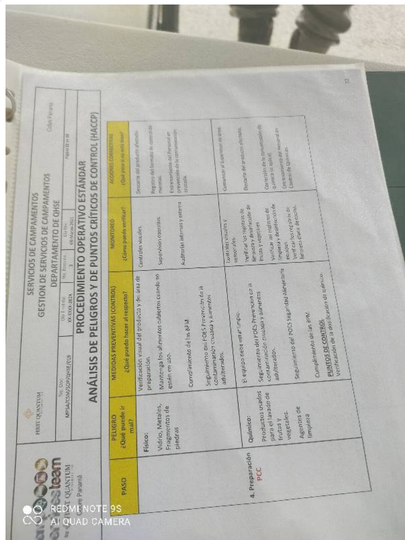
#7: Incluye peligros fisicos, biologicos y quimicos descritos apropiadamente?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:



SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR
ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Audit Image for: Auditoria HACCP #32396cf2edb9ec83e9796961441292b9.jpg

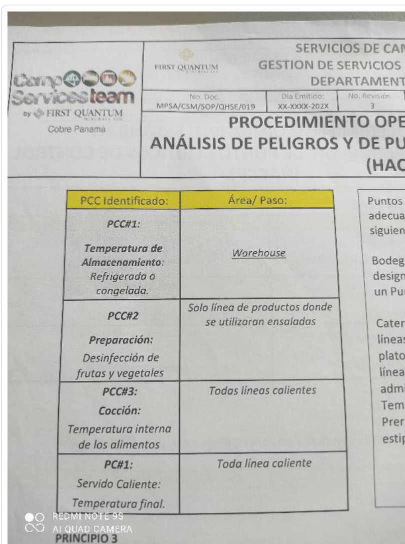
#8: Los PCC son consistentes con los peligros identificados?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:



Camp Services team by FIRST QUANTUM Cobre Panama

FIRST QUANTUM

SERVICIOS DE CAM
GESTION DE SERVICIOS D
DEPARTAMENTO

No. Doc: MPSA/CSM/SOP/QHSE/019 | Día Emitido: XX-XXXX-202X | No. Revisión: 3

PROCEDIMIENTO OPE
ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PU
(HAC

PCC Identificado:	Área/ Paso:
PCC#1: Temperatura de Almacenamiento: Refrigerado o congelado.	Warehouse
PCC#2 Preparación: Desinfección de frutas y vegetales	Solo línea de productos donde se utilizaran ensaladas
PCC#3: Cocción: Temperatura interna de los alimentos	Todas líneas calientes
PC#1: Servido Caliente: Temperatura final.	Toda línea caliente

Puntos adecuad siguient

Bodega designa un Pun

Cateri líneas platos líneas admir Temp Prerr estip

PRINCIPIO 3

Audit Image for: Auditoria HACCP #4519635a8588e1cd94266173cb0c2024.jpg

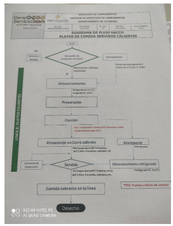
#9: Estan los PCC identificados en los flujogramas correspondientes?

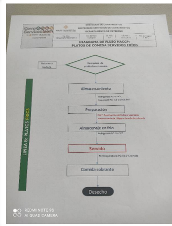
Outcome: Yes

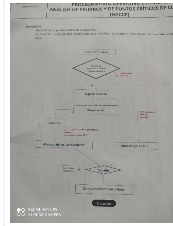
Details:

Notes: Se mantiene los flujogramas actualizados de cocina en manual HACCP

Evidence:







Audit Image for: Auditoria HACCP

Audit Image for: Auditoria HACCP

Audit Image for: Auditoria HACCP

#e649f521ab64ad25065719224f87e0f84jpga07#13a4954ebb5f388.0a7b3a68290ece9d63.jpg

#10: se incluyen medida preventivas que minimicen los peligros en cada PCC?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Se encuentra evidencia documental en la matriz de Medidas correctivas en manual Haccp

Evidence:

Audit Image for: Auditoria HACCP #47d3c8d3062afb880d3af00d869b51b9.jpg

#11: Verifique los limtes criticos, si estan establecidos para cada PCC.

Outcome: Yes

Details: Verifique evidencia de que se han publicado dichos Limites criticos.

Notes: Se entrevista a Gian Ortega de cocina caliente, Lourdes Gordon de línea y Priscila Rodríguez de pantry

Evidence:

Audit Image for: Auditoria HACCP #05264ca15a055e3aa65549cc3a0b26da.jpg

FIRST QUANTUM MINERALS LTD.
Cobre Panamá

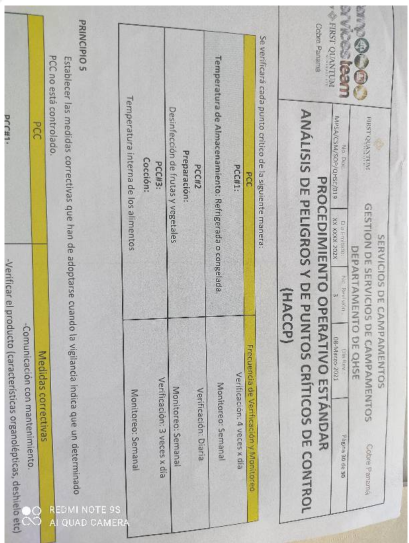
#12: Limites criticos asociados a un parametro medible y/o cuantificable de manera rutinaria y simple.

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:



SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE
Cobre Panamá

No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión	Día Rev.:	
MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	XX-XXXX-202X	3	08-Marzo-2021	Página 30 de 30

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR
ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Se verificará cada punto crítico de la siguiente manera:

PCC	Frecuencia de Verificación y Monitoreo
PCC#1: **Temperatura de Almacenamiento**: Refrigerada o congelada.	Verificación: 4 veces x día Monitoreo: Semanal
PCC#2 **Preparación:** Desinfección de frutas y vegetales	Verificación: Diaria Monitoreo: Semanal
PCC#3: **Cocción:** Temperatura interna de los alimentos	Verificación: 3 veces x día Monitoreo: Semanal

PRINCIPIO 5

Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.

PCC	Medidas correctivas
PCC#1:	-Comunicación con mantenimiento. -Verificar el producto (características organolépticas, deshielo etc)

Audit Image for: Auditoria HACCP #349d5c992632e599256cbf902c046753.jpg

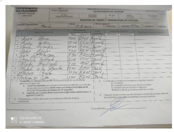
#13: Se han establecido monitoreos para los PCC? ver ultimo registro.

Outcome: Yes

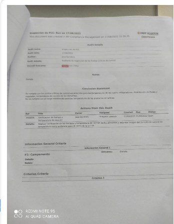
Details:

Notes: Se encuentran tachones en varios registros, documentos sin firma del supervisor y espacios en blanco

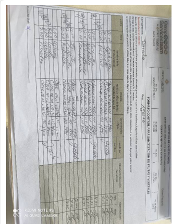
Evidence:



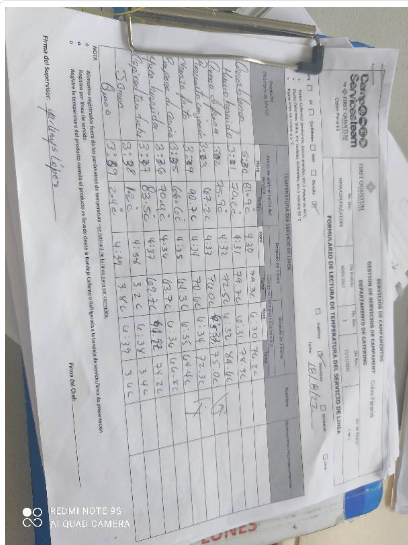
Audit Image for: Auditoria HACCP #3f7870a74d98b13769[illegible].jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #d85e48ff78026a5c211[illegible].jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #58f5323119910e372c340899686dda9bd.jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #e4c76293bcb331996ec3373a430f2e91.jpg

#14: Equipos utilizados para cad PCC debidamente calibrados.?

Outcome: Yes

Details: De no tener la calibración, realice identificación de la ultima verificación con un externo

Notes: Solicitar los certificados de calibración de termómetros

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #b5c3cc8e26421fd023540f287636f07f.jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #0fed38178c9d2116303c000d129ce9db.jpg

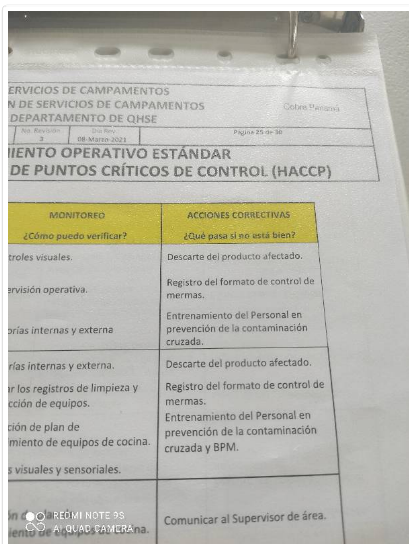
#15: Medidas correctivas son efectivas incluyen el destino del producto afectado.?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Se identifica en el manual haccp las acciones correctivas

Evidence:



ERVICIOS DE CAMPAMENTOS
N DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE
Cobre Panamá

No. Revisión 3 | Día Rev. 08-Marzo-2021 | Página 25 de 30

IENTO OPERATIVO ESTÁNDAR
DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

MONITOREO ¿Cómo puedo verificar?	ACCIONES CORRECTIVAS ¿Qué pasa si no está bien?
troles visuales. ervisión operativa. orías internas y externa	Descarte del producto afectado. Registro del formato de control de mermas. Entrenamiento del Personal en prevención de la contaminación cruzada.
rías internas y externa. r los registros de limpieza y cción de equipos. ción de plan de miento de equipos de cocina. s visuales y sensoriales.	Descarte del producto afectado. Registro del formato de control de mermas. Entrenamiento del Personal en prevención de la contaminación cruzada y BPM.
iento de equipos de cocina.	Comunicar al Supervisor de área.

REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA

Audit Image for: Auditoria HACCP #b0727b6fef9cd914453e2b5d84055056.jpg

#16: Existen un programa de capacitacion permanente del personal, manipuladores e incluye al equipo HACCP, documentado y verificable?

Outcome: Yes

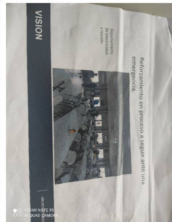
Details:

Notes:

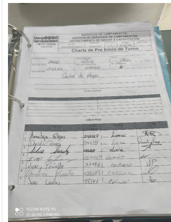
Evidence:



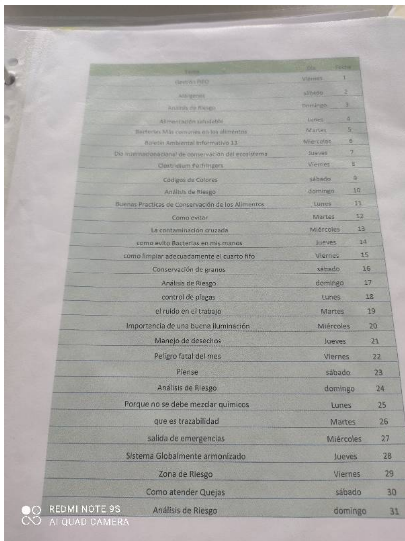
Audit Image for: Auditoria HACCP #b3c1e5d82949c5623c[illegible].jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #99d0b0a9fee5fac05f6[illegible]



Audit Image for: Auditoria HACCP #2a37dda921326[illegible]cef75ad22bf1acdbfb.jpg



Tema	Día	Fecha
Gestión FIFO	Viernes	1
Alérgenos	sábado	2
Análisis de Riesgo	domingo	3
Alimentación saludable	Lunes	4
Bacterias Más comunes en los alimentos	Martes	5
Boletín Ambiental Informativo 13	Miércoles	6
Día internacionacional de conservación del ecosistema	Jueves	7
Clostridium Perfringers	Viernes	8
Códigos de Colores	sábado	9
Análisis de Riesgo	domingo	10
Buenas Practicas de Conservación de los Alimentos	Lunes	11
Como evitar	Martes	12
La contaminación cruzada	Miércoles	13
como evito Bacterias en mis manos	Jueves	14
como limpiar adecuadamente el cuarto fifo	Viernes	15
Conservación de granos	sábado	16
Análisis de Riesgo	domingo	17
control de plagas	Lunes	18
el ruido en el trabajo	Martes	19
Importancia de una buena iluminación	Miércoles	20
Manejo de desechos	Jueves	21
Peligro fatal del mes	Viernes	22
Piense	sábado	23
Análisis de Riesgo	domingo	24
Porque no se debe mezclar químicos	Lunes	25
que es trazabilidad	Martes	26
salida de emergencias	Miércoles	27
Sistema Globalmente armonizado	Jueves	28
Zona de Riesgo	Viernes	29
Como atender Quejas	sábado	30
Análisis de Riesgo	domingo	31

Audit Image for: Auditoria HACCP #fd7dedf8834d8cb9607b2073b91667a6.jpg

#17: Existe un procedimiento de registro de quejas?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#18: Su pintura se mantiene sin descascarillar?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Por falta de fluido electrico no se hace recorrido interno de cocina, en el area externa no se aprecia pintura deteriorada.

#19: Techos se mantienen limpios sin suciedad desprendible?

Outcome: Not Applicable

Details: No se observa condensación?

Notes:

#20: Las puertas y ventanas impiden la entrada a animales, insectos, roedores y plagas?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#21: Las ventanas y puertas son fáciles de limpiar y desinfectar?

Outcome: Not Applicable

Details:

Notes: POr falta de fluido electrico no se audita cocina interna

#22: La intensidad de la iluminación es adecuada para no alterar colores?

Outcome: Not Applicable

Details:

Notes:

#23: Los artefactos luminicos mantienen cobertores ante rupturas?

Outcome: Not Applicable

Details:

Notes:

#24: No existen cables colgantes en las zonas de procesamiento de alimentos que afecten la inoducidad de los alimentos?

Outcome: Not Applicable

Details:

Notes:

#25: Existe una ventilación adecuada evitando el calor excesivo?

Outcome: Not Applicable

Details:

Notes: Se observan extractores en la cocina, pero n etan funcionale spor falta de fluido electrico

#26: La circulación de aire está diseñada para evitar ir de una área sucia a una limpia?

Outcome: Not Applicable

Details:

Notes:

#27: Las aberturas de ventilación están protegidas con mallas para evitar el riesgo de agentes contaminantes?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#28: Existe un sistema de extracción de vapores, humos y se mantiene limpio?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Sanitarios Criteria

Sanitarios 1

#29: Estan en buen estado y separados por sexo acorde a la cantidad de personal?

Outcome: Yes

Details:
Notes:

#30: Ubicados evitando que la puerta abra directamente al área de proceso?

Outcome: Yes

Details:
Notes:

#31: Las instalaciones de lavado de manos están disponibles?

Outcome: Yes

Details: Se utiliza jabón liquido desinfectante, tollas de papel o secadores de aire en las estaciones de lavado de manos?

Notes:

#32: Existen rótulos que indiquen al trabajador la politica y proceso de lavado de manos?

Outcome: Yes

Details:
Notes:

Desechos solidos Criteria

Desechos solidos 1

#33: Existe un programa escrito para el manejo de desechos?

Outcome: Yes

Details:
Notes:

#34: Los depósitos de basura están alejados de las zonas de procesamiento?

Outcome: Yes

Details:
Notes:

#35: Los recipientes son lavables y cuentan con tapas par evitar atraer plagas? Se observan residuos fuera del recipiente?

Outcome: Yes

Details:
Notes:

#36: Se Cumple con la Política de Ambiente sobre Gestión de desechos?

Outcome: Yes

Details:
Notes:

Etiquetado Criteria

Etiquetado 1

#37: Se pudo observar cumplimiento con el etiquetado único de los alimentos?

Outcome: No

Details:

Notes: No se etiqueta actualmente por falta de etiqueta

#38: El etiquetado cumple con las normas vigentes: nombre del producto, ingredientes, nombre y ubicación del fabricante, lote, fecha de vencimiento, instrucciones de uso? La información se mantiene impresa de modo seguro y no borrable en el envase o etiqueta?

Outcome: No

Details:

Notes:

#39: Hay un procedimiento para la lotificación y, está presente el número de lote en la etiqueta?

Outcome: No

Details:

Notes: Actualmente no se está colocando la etiqueta por falta de la misma.

Trazabilidad y recall Criteria

Trazabilidad y recall 1

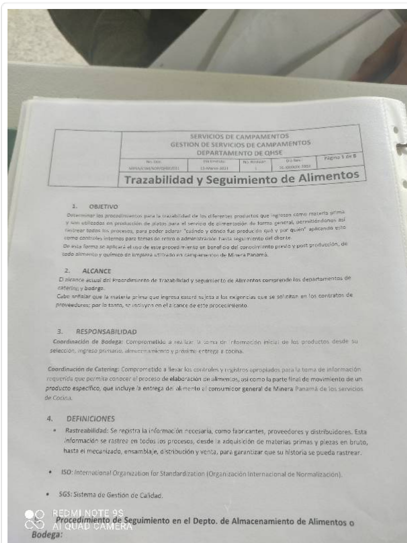
#40: Existe un procedimiento para el retiro de producto (o recall)?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Existe procedimiento de trazabilidad pero no está implementado en su totalidad

Evidence:



SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

Página 1 de 8

Trazabilidad y Seguimiento de Alimentos

1. **OBJETIVO**

Determinar los procedimientos para la trazabilidad de los diferentes productos que ingresen como materia prima y son utilizados en producción de platos para el servicio de alimentación de forma general, permitiéndonos así rastrear todos los procesos, para poder aclarar "cuándo y dónde fue producido qué y por quién" aplicando esto como controles internos para temas de retiro o administración hasta seguimiento del cliente.
De esta forma se aplicará el uso de este procedimiento en beneficio del conocimiento previo y post producción, de todo alimento y químico de limpieza utilizado en campamentos de Minera Panamá.

2. **ALCANCE**

El alcance actual del Procedimiento de Trazabilidad y seguimiento de Alimentos comprende los departamentos de catering y bodega.
Cabe señalar que la materia prima que ingresa estará sujeta a las exigencias que se solicitan en los contratos de proveedores; por lo tanto, se incluyen en el alcance de este procedimiento.

3. **RESPONSABILIDAD**

Coordinación de Bodega: Comprometido a realizar la toma de información inicial de los productos desde su selección, ingreso primario, almacenamiento y próxima entrega a cocina.

Coordinación de Catering: Comprometido a llevar los controles y registros apropiados para la toma de información requerida que permita conocer el proceso de elaboración de alimentos, así como la parte final de movimiento de un producto específico, que incluye la entrega del alimento al consumidor general de Minera Panamá de los servicios de Cocina.

4. **DEFINICIONES**

- **Rastreabilidad:** Se registra la información necesaria, como fabricantes, proveedores y distribuidores. Esta información se rastrea en todos los procesos, desde la adquisición de materias primas y piezas en bruto, hasta el mecanizado, ensamblaje, distribución y venta, para garantizar que su historia se pueda rastrear.
- **ISO:** International Organization for Standardization (Organización Internacional de Normalización).
- **SGS:** Sistema de Gestión de Calidad.

Procedimiento de Seguimiento en el Depto. de Almacenamiento de Alimentos o Bodega:

Audit Image for: Auditoria HACCP #14f378bdae7e4fca8c4c557f8788276c.jpg

#41: Existe un procedimiento para cuarentena?

Outcome: No

Details:

Notes: No se encuentra un procedimiento para cocina implementado, solo bodega cuenta con un procedimiento de este tipo.

#42: Hay un programa de trazabilidad de producto y, se mantiene actualizado?

Outcome: Yes

Details:

Notes: El procedimiento no está implementado.

#43: Las pruebas realizadas son evidenciadas (simulacros)?

Outcome: No

Details:

Notes: No hay simulacros implementados

Control de proceso Criteria

Control de proceso 1

#44: Los equipos y utensilios estan diseñados y construidos de forma tal que facilitan su limpieza?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#45: Se conservan muestras testigos? Cual es la periodicidad?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#46: Se mantienen registros de control sobre los proveedores?

Outcome: Yes

Details:

Notes: Auditorías externas y de recepción de proveedores

#47: Se mantienen registros de control sobre la materia prima?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:

Audit Image for: Auditoria HACCP #3c81242a47be2333ad3aa360ddd4322b.jpg

Almacenamiento Criteria

Almacenamiento 1

#48: Se utilizan tarimas adecuadas en las bodegas para almacenar las materias primas, materiales de empaque, productos intermedios y productos terminados?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#49: Mantienen las estibas la separación suficiente de la pared, entre sí y de la superficie del piso?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

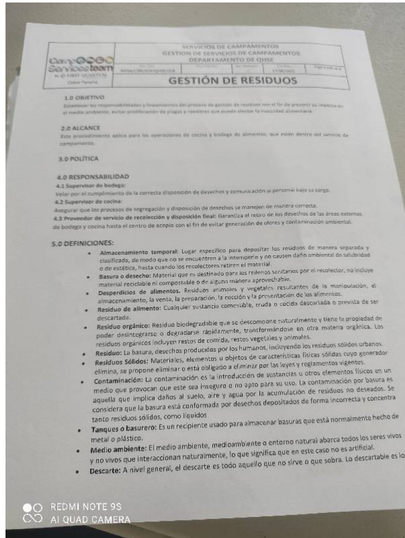
#50: Existe un área para mantener productos en cuarentena o para descarte que esté correctamente identificada?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:



SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

GESTIÓN DE RESIDUOS

1.0 OBJETIVO

Establecer las responsabilidades y lineamientos del proceso de gestión de residuos con el fin de prevenir su impacto en el medio ambiente, evitar proliferación de plagas y roedores que pueda afectar la inocuidad alimentaria.

2.0 ALCANCE

Este procedimiento aplica para las operaciones de cocina y bodega de alimentos, que estén dentro del servicio de campamento.

3.0 POLÍTICA

4.0 RESPONSABILIDAD

4.1 Supervisor de bodega:
Velar por el cumplimiento de la correcta disposición de desechos y comunicación al personal bajo su cargo.

4.2 Supervisor de cocina:
Asegurar que los procesos de segregación y disposición de desechos se manejen de manera correcta.

4.3 Proveedor de servicio de recolección y disposición final: Garantiza el retiro de los desechos de las áreas externas de bodega y cocina hasta el centro de acopio con el fin de evitar generación de olores y contaminación ambiental.

5.0 DEFINICIONES:

- **Almacenamiento temporal:** Lugar específico para depositar los residuos de manera separada y clasificada, de modo que no se encuentren a la intemperie y no causen daño ambiental de salubridad o de estética, hasta cuando los recolectores retiren el material.
- **Basura o desecho:** Material que es destinado para los rellenos sanitarios por el recolector, no incluye material reciclable ni compostable o de alguna manera aprovechable.
- **Desperdicios de alimentos.** Residuos animales y vegetales resultantes de la manipulación, el almacenamiento, la venta, la preparación, la cocción y la presentación de los alimentos.
- **Residuo de alimento:** Cualquier sustancia comestible, cruda o cocida descartada o prevista de ser descartada.
- **Residuo orgánico:** Residuo biodegradable que se descompone naturalmente y tiene la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otra materia orgánica. Los residuos orgánicos incluyen restos de comida, restos vegetales y animales.
- **Residuo:** La basura, desechos producidos por los humanos, incluyendo los residuos sólidos urbanos.
- **Residuos Sólidos:** Materiales, elementos u objetos de características físicas sólidas cuyo generador elimina, se propone eliminar o está obligado a eliminar por las leyes y reglamentos vigentes.
- **Contaminación:** La contaminación es la introducción de sustancias u otros elementos físicos en un medio que provocan que este sea inseguro o no apto para su uso. La contaminación por basura es aquella que implica daños al suelo, aire y agua por la acumulación de residuos no deseados. Se considera que la basura está conformada por desechos depositados de forma incorrecta y concentra tanto residuos sólidos, como líquidos.
- **Tanques o basurero:** Es un recipiente usado para almacenar basuras que está normalmente hecho de metal o plástico.
- **Medio ambiente:** El medio ambiente, medioambiente o entorno natural abarca todos los seres vivos y no vivos que interaccionan naturalmente, lo que significa que en este caso no es artificial.
- **Descarte:** A nivel general, el descarte es todo aquello que no sirve o que sobra. Lo descartable es lo

Audit Image for: Auditoria HACCP #53a167002c786b31c903b3239e1ff42e.jpg

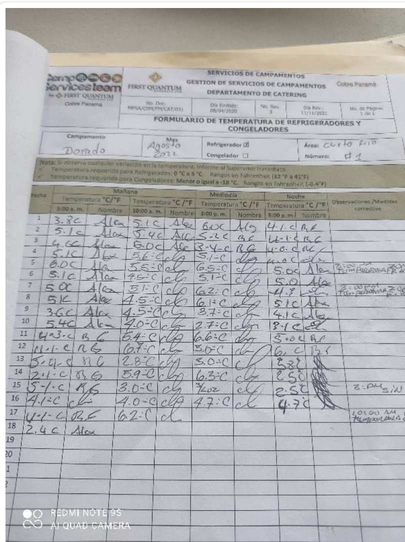
#51: Se mantienen los registros de control de la temperaturas de las areas de almacenamiento?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:



SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE CATERING

No. Doc: MPSA/CSM/FM/CAT/031 | Día Emitido: 08/04/2020 | No. Rev: 3 | Día Rev.: 11/11/2021 | No. de Página: 1 de 1

FORMULARIO DE TEMPERATURA DE REFRIGERADORES Y CONGELADORES

Campamento: Dorado | Mes: Agosto 2022 | Refrigerador ☒ Congelador ☐ | Área: Cuarto Frío | Número: #1

Nota: Si observa cualquier variación en la temperatura, informe al Supervisor Inmediato.
✓ Temperatura requerida para Refrigerados: 0 °C a 5 °C. Rangos en Fahrenheit (32 °F a 41 °F)
✓ Temperatura requerida para Congeladores: Menor o igual a -18 °C. Rangos en Fahrenheit (-0.4 °F)

Fecha	Mañana Temperatura °C/°F 5:00 a. m.	Nombre	Temperatura °C/°F 10:00 a. m.	Nombre	Mediodía Temperatura °C/°F 3:00 p. m.	Nombre	Noche Temperatura °C/°F 8:00 p. m.	Nombre	Observaciones /Medidas correctiva
1	3.8C	Alex	5.1C	Alex	6.0C	Alex	4.1C	RG	
2	5.1C	Alex	5.4C	Alex	5.2C	RG	4.1C	RG	
3	4.6C	Alex	6.0C	Alex	3.4C	RG	4.0C	RG	
4	5.1C	Alex	5.6°C	[illegible]	5.1°C	[illegible]	4.0C	[illegible]	
5	6.0C	Alex	5.5°C	[illegible]	6.5°C	[illegible]	5.0C	Alex	[illegible]
6	5.1C	Alex	4.5°C	[illegible]	5.1°C	[illegible]	5.0	Alex	
7	5.0C	Alex	5.1°C	[illegible]	6.2°C	[illegible]	4.7	[illegible]	[illegible]
8	5.1C	Alex	4.5°C	[illegible]	6.1°C	[illegible]	5.1C	Alex	
9	3.6C	Alex	4.5°C	[illegible]	3.7°C	[illegible]	4.1C	Alex	
10	5.4C	Alex	4.0°C	[illegible]	2.7°C	[illegible]	3.1C	[illegible]	
11	4.3C	RG	5.4°C	[illegible]	6.6°C	[illegible]	5.0C	RG	
12	4.1C	RG	6.7°C	[illegible]	5.0°C	[illegible]	6.C	RG	
13	5.4C	RG	2.8°C	[illegible]	5.0°C	[illegible]	3.8C	[illegible]	
14	2.1C	RG	5.9°C	[illegible]	6.3°C	[illegible]	2.5C	[illegible]	
15	5.1C	RG	3.0°C	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2.5C	[illegible]	3:PM SIN [illegible]
16	4.1°C	[illegible]	4.0°C	[illegible]	4.7°C	[illegible]	4.7C	[illegible]	
17	4.1C	RG	6.2°C	[illegible]					10:00 AM [illegible]
18	2.4C	Alex							
19									
20									

Audit Image for: Auditoria HACCP #414a58625bfc601692a0a2de4ad27d18.jpg

Limpieza y desinfección Criteria

Limpieza y desinfección 1

#52: Se mantiene un programa de limpieza de superficies en contacto con los alimentos?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

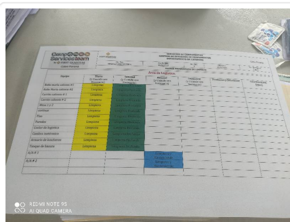
#53: El programa incluye la rutina, frecuencia, tareas, el epp, los productos utilizados y las concentraciones?

Outcome: Yes

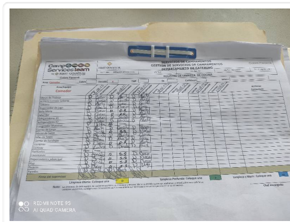
Details:

Notes:

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #e04b6ee543f20d588330062ed428f95e6.jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #75816038a26f668909f413edc7978d03f.jpg

#54: La verificacion del area coincide con la limpieza registrada

Outcome: Not Applicable

Details:

Notes:

Prevención de la contaminación Criteria

Prevención de la contaminación 1

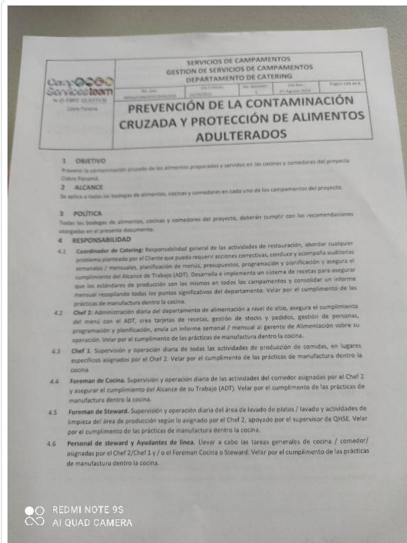
#55: Hay un programa documentado de prevención de la contaminación en forma general Incluyendo la contaminación cruzada?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:


SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE CATERING

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS

1 OBJETIVO

Prevenir la contaminación cruzada de los alimentos preparados y servidos en las cocinas y comedores del proyecto Cobre Panamá.

2 ALCANCE

Se aplica a todas las bodegas de alimentos, cocinas y comedores en cada uno de los campamentos del proyecto.

3 POLÍTICA

Todas las bodegas de alimentos, cocinas y comedores del proyecto, deberán cumplir con las recomendaciones otorgadas en el presente documento.

4 RESPONSABILIDAD

4.1 **Coordinador de Catering:** Responsabilidad general de las actividades de restauración, abordar cualquier problema planteado por el Cliente que pueda requerir acciones correctivas, conduce y acompaña auditorías semanales / mensuales, planificación de menús, presupuestos, programación y planificación y asegura el cumplimiento del Alcance de Trabajo (ADT). Desarrolla e implementa un sistema de recetas para asegurar que los estándares de producción son los mismos en todos los campamentos y consolidar un informe mensual recopilando todos los puntos significativos del departamento. Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.

4.2 **Chef 2:** Administración diaria del departamento de alimentación a nivel de sitio, asegura el cumplimiento del menú con el ADT, crea tarjetas de recetas, gestión de stocks y pedidos, gestión de personas, programación y planificación, envía un informe semanal / mensual al gerente de Alimentación sobre su operación. Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.

4.3 **Chef 1.** Supervisión y operación diaria de todas las actividades de producción de comidas, en lugares específicos asignados por el Chef 2. Velar por el cumplimento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.

4.4 **Foreman de Cocina.** Supervisión y operación diaria de las actividades del comedor asignadas por el Chef 2 y asegurar el cumplimiento del Alcance de su Trabajo (ADT). Velar por el cumplimento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.

4.5 **Foreman de Steward.** Supervisión y operación diaria del área de lavado de platos / lavado y actividades de limpieza del área de producción según lo asignado por el Chef 2, apoyado por el supervisor de QHSE. Velar por el cumplimento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.

4.6 **Personal de steward y Ayudantes de línea.** Llevar a cabo las tareas generales de cocina / comedor/ asignadas por el Chef 2/Chef 1 y / o el Foreman Cocina o Steward: Velar por el cumplimento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.

Audit Image for: Auditoria HACCP #729873b15b433988a3f3845a9c4677a7.jpg

Higiene de los empleados Criteria

Higiene de los empleados 1

#56: Se mantiene un programa de higiene de los empleados?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#57: Se realizan pruebas de hisopado de manos a los manipuladores u otras pruebas realizadas para la verificación de higiene? Con que frecuencia?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

#58: Existen políticas o procedimientos para evitar comportamientos de higiene?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

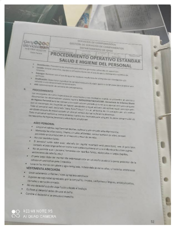
#59: Se estipulan procedimientos sobre el uso de uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda, ropa protectora, guantes, mascarilla y, lentes de seguridad?

Outcome: Yes

Details: Verifique el calzado de algunas personas al azar y demás epp.

Notes: Se verifica a Alexis Cisneros de cocina caliente

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #a93ae9090a50a773619b43610a135930.jpg



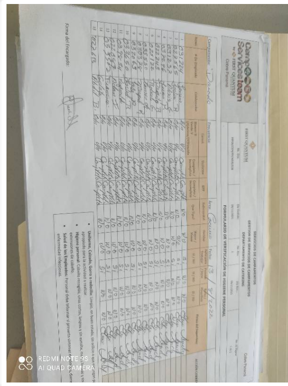
Audit Image for: Auditoria HACCP #3a8f0a121503a3414e[illegible]pg



Audit Image for: Auditoria HACCP #4e2cb35e518d358812429f39cbe0d54a.jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #e00542e212b5d13e805cecc6c13f5381.jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #5b6ab8101a3ca963f4968701a01c5bb6.jpg

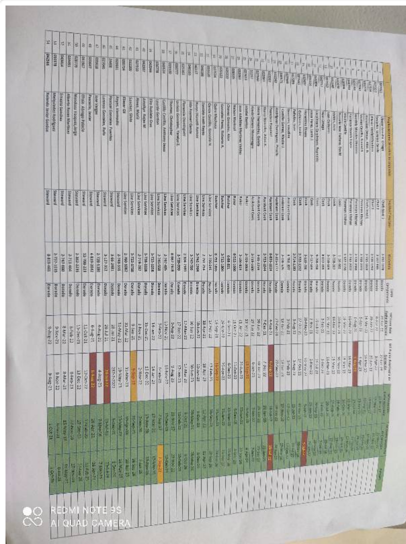
#60: El programa contempla el control de carnet de salud, control de enfermedades, situaciones de trabajo modificado y reubicacion de área de trabajo, cuando sea necesario?

Outcome: Yes

Details: Verifique el total de cumplimiento de carnet de salud versus el total de la población de esta cocina.

Notes: Se evidencia 4 colaboradores con carnet blanco exportados y 2 con carnet verde vencidos

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #11c55164b5e15ce73c1d0c3c7870ce99.jpg

Control de químicos Criteria

Control de químicos 1

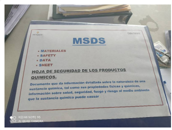
#61: Existe un programa documentado de control de químicos donde se describe el almacenamiento, rotulación, registros sobre el uso, las MSDS y los registros otorgados por la autoridad sanitaria?

Outcome: Yes

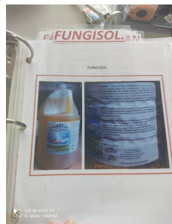
Details:

Notes:

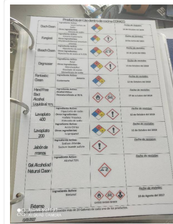
Evidence:



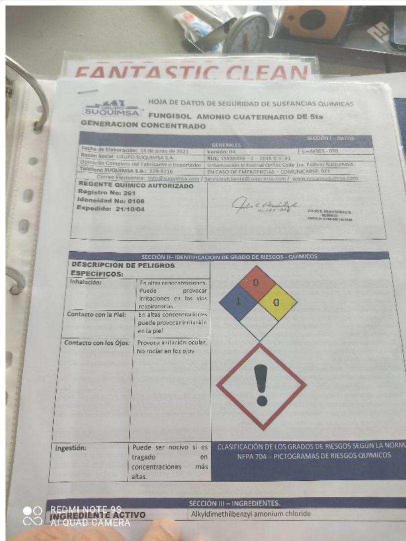
Audit Image for: Auditoria HACCP #1aef8b002306e8d01a...jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #a716a929de42946b7a...



Audit Image for: Auditoria HACCP #b755c782907d29...eff34db759f23692.jpg



Audit Image for: Auditoria HACCP #18e9741672f765a0189198a9afbed5e2.jpg

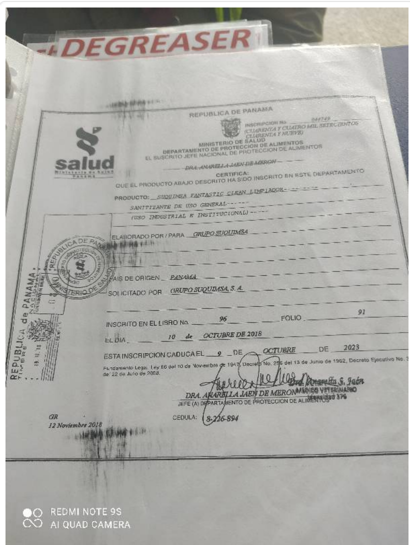
#62: Las MSDS de químicos y los registros otorgados por la autoridad sanitaria estan disponibles?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:



REPUBLICA DE PANAMA
INSCRIPCION No. 044749
(CUARENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE)
MINISTERIO DE SALUD
DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS
EL SUSCRITO JEFE NACIONAL DE PROTECCION DE ALIMENTOS
DRA. ANARELLA JAEN DE MERON
CERTIFICA:
QUE EL PRODUCTO ABAJO DESCRITO HA SIDO INSCRITO EN ESTE DEPARTAMENTO
PRODUCTO: SUQUIMSA FANTASTIC CLEAN LIMPIADOR-SANITIZANTE DE USO GENERAL (USO INDUSTRIAL E INSTITUCIONAL)
ELABORADO POR / PARA: GRUPO SUQUIMSA
PAIS DE ORIGEN: PANAMA
SOLICITADO POR: GRUPO SUQUIMSA, S. A.
INSCRITO EN EL LIBRO No. 96 FOLIO 91
EL DIA 10 de OCTUBRE DE 2018
ESTA INSCRIPCION CADUCA EL 9 DE OCTUBRE DE 2023
Fundamento Legal: Ley 66 del 10 de Noviembre de 1947, Decreto No. 256 del 13 de Junio de 1962, Decreto Ejecutivo No. [illegible] del 22 de Julio de 2008.
DRA. ANARELLA JAEN DE MERON
JEFE (A) DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS
CEDULA: 8-226-894
GR
12 Noviembre 2018

Audit Image for: Auditoria HACCP #c16e08f33c4360d7415b891da52fdeaf.jpg

Control de plagas Criteria

Control de plagas 1

#63: Se mantiene un programa documentado de control de plagas?

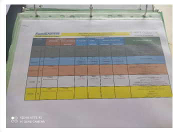
Outcome: Yes

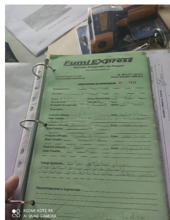
Details:

Notes:

Evidence:


Audit Image for: Auditoria HACCP #b8a6b55d2991ca5ba9[illegible]


Audit Image for: Auditoria HACCP #f63e4627[illegible]2668[illegible]pg


Audit Image for: Auditoria HACCP #7606ccb81ac298e090065a950c81816a.jpg


Audit Image for: Auditoria HACCP #c8188cd56020c8d41e3c363d36925d8b.jpg

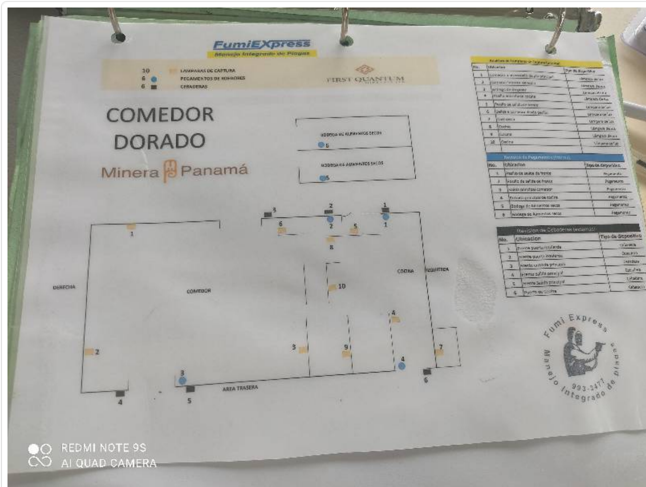
#64: El programa contiene el diagrama de ubicación de trampas, cebos y, el resumen de incidencias de plagas?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Evidence:



Audit Image for: Auditoria HACCP #fd3d9e4a327046f1fa269c92dd0c9359.jpg

#65: El programa describe los productos químicos, la frecuencia y el método de aplicación?

Outcome: Yes

Details:

Notes:

Signatures

Capacity: QHSE

Name: A. Ponte